



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Moscato

Bianco Secco

UVE

Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Isola, Mazzarrone (CT) e in c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

260 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto, di natura argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot e alberello siciliano.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi sulle fecce fini e in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

12,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

ESAME OLFATTIVO

Al naso presenta note di muschio, pesca tabacchiera, cedro, rosa canina, macchia mediterranea.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato secco, fruttato, pesca bianca, frutti tropicali di pompelmo, fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo; si abbina ad antipasti di mare e crostacei, pesce in umido, coniglio, formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C



Moscato



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

